

KLASSIKER

Vorspeisen

Bergischer Feldsalat

Croûtons | Speck | Kartoffeldressing

klein / groß € 6 / € 9

Gebeizter Lachs

Limette | Koriandersaat | Reibekuchen | Kräuter-Crème-Fraîche |
Blattsalate

€ 12

Suppe

Kräftige Rinderbouillon

Gemüserauten | Markklößen | Schnittlauch

€ 8

Hauptgerichte

Taleggio Cappelletti

gefüllt mit italienischem Weichkäse | gebratene Kräutersaitlinge |
Ofentomaten

Parmesanschaum

vegetarisch € 17

Filet vom Zander

Blutwurst | Rahmsauerkraut | Kartoffelstampf | Beurre Blanc

€ 26

Oberbergischer Sauerbraten vom Rind

Wacholder | Johannisbeer-Rotkohl | Kartoffelklöße | Rosinen

€ 26

Wiener Schnitzel vom deutschen Kalb

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

€ 26

Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Himbeersorbet | Minze

€ 12

Warmer Schokoladenkuchen

Belgische Schokolade | eingelegte Pflaumen | Joghurteis

€ 12

Kugel Eis oder Kugel Sorbet

je Kugel € 3

Unsere Service-Mitarbeiter erläutern Ihnen gerne die aktuellen Eis- und Sorbet-Sorten.

LANDHAUS-MENÜ

Stellen Sie sich aus unseren Landhaus-Klassikern ein 3-Gang Menü zusammen.

3-Gang Menü

€ 45 *

* mit Salat oder Suppe € 40 / vegetarisch € 35

KREATIV-MENÜ

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Björn Westeppe mit einem kreativen Menü überraschen.

3-Gang Menü

€ 55

4-Gang Menü

€ 68

Exquisite Weinbegleitung

0,15l / € 6 pro Gang

Saftbegleitung

mit hausgemachtem Smoothie von der Saftkelterei van Nahmen

0,15l / € 5 pro Gang

KÄSEKARTE

Französischer Rohmilchkäse vom Käse-Affineur Waltmann

Pfirsich-Chili-Marmelade | Orangensenf | Trauben | Steinofenbrot

klein / groß € 9 / € 16*

**es kann auch nur eine Käse-Sorte gewählt werden.*

Anrichteweise

Beginnend auf 01 Uhr

NAME	ANRICHTWEISE	REIFEGRAD	REGION	KÄSEGRUPPE	MILCHART	KÄSENOTE
Petit Vinageais	01 Uhr	3 Monate	Normandie	Halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	Mild, leicht würzig
St. Paulin Fermier	03 Uhr	3 Monate	Normandie	Halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	Mild
Soignon Ziegencamembert	05 Uhr	3 Monate	Poiton Cahrentes	Weichkäse mit weißem Edelpilz	Ziegenmilch	Leichte Pilznote, dezent nach Ziegenmilch
Comte Reserve	07 Uhr	24 Monate	Jura	Hartkäse	Kuhmilch	Sehr aromatisch, leicht nussig
Bleu de Gex	09 Uhr	24 Monate	Franch-Comté	Halbfester Schnittkäse mit blauem Edelpilz	Kuhmilch	Mild, leicht haselnussartig
Elsässer Munster	11 Uhr	12 Wochen	Vogesen	Weichkäse mit gewaschener Rinde	Kuhmilch	Typischer Geruch, ausgeprägter, kräftiger Geschmack

BERGISCH | KLASSISCH | KREATIV

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Bergischer Grünkohlsalat

Westfälischer Knochenschinken-Tatar | Gewürzgurke | Dijon-Senf-Eis

€ 15

Jakobsmuscheln

Rote Bete | Zweierlei von Topinambur | konfierte Kartoffel
Kräuterschaum

€ 39



Txogitxu Rinderfilet

Besonders zartes Filet von der 12-jährigen Milchkuh
gebackene Speckbohnen | Kräutersaitling | Trüffelglace

180 g / € 42

Haselnuss-Halbgefrorenes

Orangengel | Pomelosalat | Rosa Pfefferbaiser

€ 12

Menü-Preis inkl. Aperitif

mit Jakobsmuscheln

€ 62

mit Rinderfilet

€ 65